



BANQUET

— PREMIUM SOUS VIDE —



EINLEITUNG

BANQUET PREMIUM SOUS-VIDE

steht für die schonende Zubereitung von Speisen aus hochwertigen Grundzutaten – ganz ohne unnötige Zusatzstoffe. Seit 2014 werden die Sous-vide-Produkte in der Bidfood-eigenen Produktionsstätte in Opava hergestellt: geschmackvoll, saftig und stets in gleichbleibend hoher Qualität.

Das ist Sous-vide-Fleisch unter der Marke BANQUET.

Das Angebot umfasst eine vielfältige Auswahl an Schweinefleisch, Rindfleisch, Geflügel sowie Spezialitäten wie Rouladen, Wildbret, Kaninchen und Lammfleisch.

Unsere erfahrenen Köche aus dem BANQUET-Team stehen Ihnen gerne beratend zur Seite.

WUSSTEN SIE SCHON, DASS...

... Sous-vide eine Garmethode ist, die ihren Ursprung in Frankreich hat? Das Prinzip beruht darauf, Lebensmittel in einem Vakuum bei konstant niedriger Temperatur über einen längeren Zeitraum zu garen.

Dadurch bleibt das Fleisch nicht nur besonders nährstoffreich, sondern wird auch wunderbar zart – und kann in nur wenigen Minuten serviert werden

BRILLANTE, PERFEKT ABGESTIMMTE SPEISEN SERVIEREN

Ganz gleich, ob Sie in einer Schulkantine, einem Catering-Unternehmen, einem gehobenen Restaurant, einem Hotel oder an einem Stand kochen – unsere Sous-vide-Fleischprodukte sparen Ihnen wertvolle Zeit. Diese können Sie stattdessen in wichtige Details investieren: die Zubereitung einer luxuriösen Sauce, die Kreation eines spektakulären Desserts oder die Perfektionierung des Designs Ihres Gerichts.

Sie halten einen Katalog in Händen, der nicht nur eine übersichtliche Produktliste, sondern auch viele interessante Tipps, Beispielrechnungen und Rezepte enthält. Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten inspirieren – wir wünschen Ihnen viel Freude beim Entdecken!

INHALTSVERZEICHNIS

Beispielrezept	4
Musterkalkulation	5
SOUS-VIDE SCHWEINEFLEISCH	6-11
Kotelettrippchen vom Schwein (Loin Ribs)	
Schweinerippen mit BBQ-Honig-Marinade	
Hintere Schweinehaxe mit Knochen	
Hintere Schweinehaxe ohne Knochen	
Hintere Schweinehaxe mit Knochen und Haut auf rustikale Art	
Gezupftes Schweinefleisch (Pulled Pork)	
Schweinekamm	
Schweinelende (Schweinefilet)	
Schweineschulter	
Schweinebauch ohne Knochen	
SOUS-VIDE RINDFLEISCH	12-15
Gezupftes Rindfleisch (Pulled Beef)	
Rinderbacken	
Rinderschulter - rund (Falsches Filet)	
Rindergulasch	
Rinderrippen (Beef Ribs)	
Flank Steak (Bavette)	
SOUS-VIDE ROULADES	16-19
Hähnchenroulade mit Speck und Spinat	
Hähnchenroulade	
Hähnchenroulade mit getrockneten Tomaten	
Schweineroulade mit Bärlauch	
SOUS-VIDE GEFLÜGELFLEISCH	20-23
Confierte Entenkeulen	
Entenkeulen ohne Knochen	
Entenkeulen zum zupfen (Pulled Duck)	
Entenbrust	
Gänsekeulen	
Hähnchenflügel (Chicken Wings)	
Halbes Hähnchen	
Hähnchenbrust	
Putenbrust	
SOUS-VIDE SPEZIALITÄTEN	24-25
Kaninchenkeulen	
Hirschkeule	
Lammhaxe	
Wildgulasch	
WARUM SOUS-VIDE FLEISCH?	26

SCHWEINEFILET WELLINGTON

ZUBEREITUNGSZEIT INSGESAMT: **35 MINUTEN**

709021 Schweinelende (Schweinefilet) Sous-vide Banquet

Packung ca. 1,2 kg, 2 Stück pro Packung

ZUTATEN:

DIJON-SENF

GEMAHLENER SCHWARZER PFEFFER

WORCESTER SAUCE

BUTTER

CHAMPIGNONS IN SCHEIBEN GESCHNITTEN

SALZ

BLÄTTERTEIGPLATTEN

SCHEIBEN ENGLISCHER SPECK

BLATTSPINAT

EIER

VORBEREITUNG:

Zunächst das Fleisch in der Originalverpackung kurz erhitzen – entweder im Dampf bei 80 °C oder in heißem Wasser für ca. 5 Minuten. Dadurch löst sich der Bratensaft in der Verpackung auf.

Anschließend jedes Filet der Länge nach aufschneiden und mit einer Marinade aus Dijon-Senf, Worcestersoße und gemahlenem schwarzem Pfeffer bestreichen. Die Champignons in Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend zu einer Paste verarbeiten.

Die Blätterteigplatte in vier Stücke schneiden und leicht ausrollen. Auf jedes Stück Blätterteig den englischen Speck und die Spinatblätter legen. Danach die Pilzpaste auf das Filet streichen und das Filet auf den Blätterteig legen. Das Filet in den Teig einrollen, sodass eine Rolle entsteht. Dabei die Ränder offen lassen, damit der Dampf beim Backen entweichen kann. Die Oberseite der Teigrolle mit einem verquirlten Ei bestreichen und bei 185 °C etwa 20 Minuten lang goldgelb backen. Zum Servieren die Rollen in Portionen schneiden und mit Kartoffelpüree anrichten.

1 Portion = 100 g rohes Fleisch
= **64 g Scheibe Sous-vide-Filet**

Eine Packung Banquet
Sous-vide-Schweinelende
ergibt etwa **17 Portionen.**



KALKULATION

ROHFLEISCH
7,19 €/kg



1 kg

EINE BEISPIELBERECHNUNG DES
SOUS-VIDE-FLEISCHPREISES UND
DER VERGLEICH MIT DEM PREIS
FÜR ROHES FLEISCH

GEBACKENES FLEISCH
 $7,19 : 0,64 = 11,24 \text{ €/kg}$



PREIS DER SCHEIBE
64 g = **0,72 €**

100 g Scheibe rohes Fleisch
= 64 g gebackenes Fleisch

709201
Putenbrust
Sous-vide Banquet



SOBE - 15 %

SOUS-VIDE FLEISCH
OHNE SAUCE
 $8,76 : 0,85$
 $= 10,31 \text{ €/kg}$

PREIS DER SCHEIBE
64 g = **0,66 €**

SOUS-VIDE FLEISCH
8,76 €

Die Preise für Fleisch sind Orientierungspreise.

SCHWEINEFLEISCH

Sous-vide



Schweineschulter	709001	ca. 2,1 kg		
Schweinekamm	709002	ca. 2,4 kg		
Kotelettrippen vom Schwein (Loin Ribs) 2 St.	709006	ca. 1,3 kg		
Schweinerippen mit BBQ-Honig-Marinade 2 St.	709026	ca. 1,6 kg		
Hintere Schweinehaxe mit Knochen	709008	ca. 0,9 kg		
Hintere Schweinehaxe mit Knochen XL	709009	ca. 1,1 kg		erhältlich nach Verfügbarkeit
Hintere Schweinehaxe ohne Knochen	709010	ca. 1,1 kg		
Hintere Schweinehaxe mit Knochen und Haut auf rustikale Art	709030	ca. 1,4 kg		
Gezupftes Schweinefleisch (Pulled Pork)	709020	ca. 1,1 kg		
Schweinelende (Schweinefilet) 2 St.	709021	ca. 1,2 kg		
Schweinebauch ohne Knochen	709029	ca. 2,2 kg		



709006

KOTELETRIPPEN VOM SCHWEIN (LOIN RIBS)

Gewicht: ca. 1,3 kg

Soße: ca. 10 %

Zubereitungsanweisungen:

200 °C / 15 min

Ofen – Grill



709008
**HINTERE SCHWEINEHAXE
MIT KNOCHEN**

Gewicht: ca. 0,9 kg
Soße: ca. 15 %
Zubereitungsanweisungen:
200 °C / 25 min
Ofen – Grill



709020
**GEZUPFTES
SCHWEINEFLEISCH
(PULLED PORK)**

Gewicht: ca. 1,1 kg
Soße: ca. 25 %
Zubereitungsanweisungen:
190 °C / 15 min
Dampf – Ofen – Grill

709010

HINTERE SCHWEINEHAXE OHNE KNOCHEN

Gewicht: ca. 1,1 kg

Soße: ca. 15 %

Zubereitungsanweisungen:

220 °C / 25 min

Ofen – Grill



709030

HINTERE SCHWEINEHAXE MIT KNOCHEN UND HAUT AUF RUSTIKALE ART

Gewicht: ca. 1,4 kg

Soße: ca. 20 %

Zubereitungsanweisungen:

210 °C / 30 min

Ofen – Grill

709002

SCHWEINEKAMM

Gewicht: ca. 2,4 kg

Soße: ca. 15 %

Zubereitungsanweisungen:
für Scheiben 80 °C / 15 min
Dampf – Ofen – Grill



709021

SCHWEINELENDE (SCHWEINEFILET)

Gewicht: ca. 1,2 kg

Soße: ca. 10 %

Zubereitungsanweisungen:
80 °C / 15 min
Pfanne – Grill

709001

SCHWEINESCHULTER

Gewicht: ca. 2,1 kg

Soße: ca. 20 %

Zubereitungsanweisungen:

für Scheiben 80 °C / 15 min

Dampf – Ofen – Grill



709029

SCHWEINEBAUCH OHNE KNOCHEN

Gewicht: ca. 2,2 kg

Soße: ca. 20 %

Zubereitungsanweisungen:

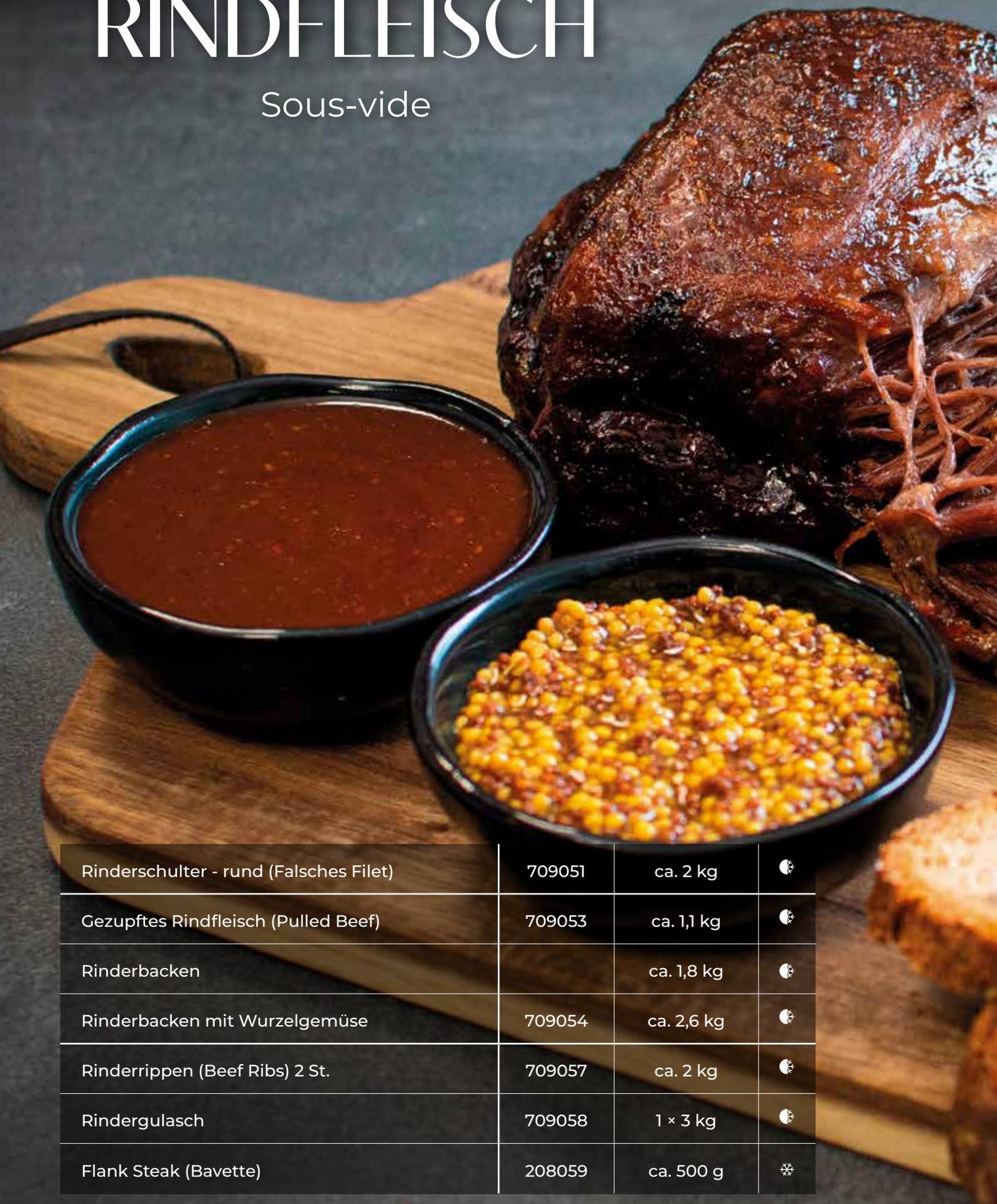
220 °C / 30 min

Ofen – Grill



RINDFLEISCH

Sous-vide



Rinderschulter - rund (Falsches Filet)	709051	ca. 2 kg	☀
Gezupftes Rindfleisch (Pulled Beef)	709053	ca. 1,1 kg	☀
Rinderbacken		ca. 1,8 kg	☀
Rinderbacken mit Wurzelgemüse	709054	ca. 2,6 kg	☀
Rinderrippen (Beef Ribs) 2 St.	709057	ca. 2 kg	☀
Rindergulasch	709058	1 × 3 kg	☀
Flank Steak (Bavette)	208059	ca. 500 g	❄



709053

GEZUPFTES RINDFLEISCH (PULLED BEEF)

Gewicht: ca. 1,1 kg

Soße: ca. 35 %

Zubereitungsanweisungen:

180 °C / 15 min

Dampf – Ofen – Grill

709054

RINDERBACKEN MIT WURZELGEMÜSE

Gewicht: ca. 2,6 kg, davon ca. 50 %
Wurzelgemüsesoße
Zubereitungsanweisungen:
120 °C / 15 min
Dampf – Ofen



709051

RINDERSCHULTER RUND (FALSCHES FILET)

Gewicht: ca. 2 kg
Soße: ca. 35 %
Zubereitungsanweisungen: für
Scheiben 80 °C / 15 min
Dampf – Ofen – Grill



709058

RINDERGULASCH

Gewicht: 3 kg, davon ca. 2/3 Soße
Zubereitungsanweisungen:
80 °C / 15 min
Dampf – Topf



709057

RINDERRIPPEN (BEEF RIBS)

Gewicht: ca. 2 kg
Soße: ca. 20 %
Zubereitungsanweisungen:
120 °C / 20 min
Ofen – Grill

ROULADEN

Sous-vide



Hähnchenroulade 2 St.	709401	ca. 2 kg	☀
Hähnchenroulade mit Speck und Spinat 2 St.	709402	ca. 2,4 kg	☀
Hähnchenroulade mit getrockneten Tomaten 2 St.	709409	ca. 2,2 kg	☀
Schweineroulade mit Bärlauch 2 St.	709412	ca. 2 kg	☀



709402
**HÄHNCHENROULADE MIT
SPECK UND SPINAT**

Gewicht: ca. 2,4 kg
Soße: ca. 15 %
Zubereitungsanweisungen:
200 °C / 20 min
Dampf – Ofen – Grill

709401

HÄHNCHENROULADE

Gewicht: ca. 2 kg

Soße: ca. 10 %

Zubereitungsanweisungen:

200 °C / 20 min

Dampf – Ofen – Grill



709409

HÄHNCHENROULADE MIT GETROCKNETEN TOMATEN

Gewicht: ca. 2,2 kg

Soße: ca. 10 %

Zubereitungsanweisungen:

200 °C / 20 min

Dampf – Ofen – Grill





709412

SCHWEINEROULADE MIT BÄRLAUCH

Gewicht: ca. 2 kg

Soße: ca. 20 %

Zubereitungsanweisungen:

180 °C / 20 min

Dampf – Ofen – Grill

GEFLÜGELFLEISCH

Sous-vide



Putenbrust	709201	ca. 2,2 kg		
Hähnchenbrust 6 St.	709260	ca. 1,8 kg		
Hähnchenflügel (Chicken Wings)	709252	ca. 1,6 kg		
Halbes Hähnchen 1 St.	709259	ca. 1 kg		
Confierte Entenkeulen klein 6 St.	709305	ca. 1,5 kg		
Confierte Entenkeulen mittelgroß 6 St.	709301	ca. 1,8 kg		
Confierte Entenkeulen groß 4 St.	709306	ca. 1,7 kg		
Entenbrust 6 St.	709309	ca. 1,6 kg		
Entenkeulen ohne Knochen 6 St.	709317	ca. 1,5 kg		
Entenkeulen zum zupfen (Pulled Duck) 6 St.	709316	ca. 1,4 kg		
Gänsekeulen 4 St.	709351	ca. 1,9 kg		Saisonprodukt



709301
**CONFIERTE
ENTENKEULEN MITTELGROß**

Gewicht: ca. 1,8 kg
Soße: ca. 30 %
Zubereitungsanweisungen:
200 °C / 20 min
Ofen – Grill

709252

HÄHNCHENFLÜGEL (CHICKEN WINGS)

Gewicht: ca. 1,6 kg

Soße: ca. 15 %

Zubereitungsanweisungen:

200 °C / 10 min

Ofen – Grill – Fritteuse



709317

ENTENKEULEN OHNE KNOCHEN

Gewicht: ca. 1,5 kg

Soße: ca. 25 %

Zubereitungsanweisungen:

190 °C / 10 min

Ofen – Grill



709259

HALBES HÄHNCHEN

Gewicht: ca. 1 kg

Soße: ca. 10 %

Zubereitungsanweisungen:

230 °C / 15 min

Ofen – Grill



709309

ENTENBRUST

Gewicht: ca. 1,6 kg

Soße: ca. 20 %

Zubereitungsanweisungen:

210 °C / 15 min

Pfanne – Ofen – Grill



709201

PUTENBRUST

Gewicht: ca. 2,2 kg

Soße: ca. 15 %

Zubereitungsanweisungen:

80 °C / 15 min

Dampf – Ofen – Grill



SPEZIALITÄTEN

Sous-vide



709101

HIRSCHKEULE

Gewicht: ca. 2,1 kg

Soße: ca. 20 %

Zubereitungsanweisungen:

80 °C / 15 min

Dampf – Ofen – Grill

Hirschkeule	709101	cca 2,1 kg	☀	
Kaninchenkeulen 6 St.	709502	cca 1,5 kg	☀	
Lammhaxe 1 St.	709602	cca 0,5 kg	☀	Saisonprodukt
Lammhaxe tiefgekühlt 2 St.	207901	2 x cca 0,5 kg	❄	
Wildgulasch	709105	3 kg	☀	

709502

KANINCHENKEULEN

Gewicht: ca. 1,5 kg

Soße: ca. 18 %

Zubereitungsanweisungen:

160 °C / 15 min

Dampf – Ofen – Grill



207901

LAMMHAXE

Gewicht: ca. 1 kg

Soße: ca. 20 %

Zubereitungsanweisungen:

140 °C / 15 min

Dampf – Ofen – Grill



DIE GRÖSSTEN VORTEILE VON SOUS-VIDE-FLEISCH

QUALITÄT

- Das Fleisch bleibt immer saftig
- Eine ausreichende Wärmebehandlung ist gewährleistet
- Eine sorgfältige Kontrolle der Eingangsrohstoffe sowie des gesamten Produktionsprozesses wird garantiert

SCHNELLIGKEIT

- Verkürzung der Zubereitungszeit
- Immer die passende Anzahl an Portionen griffbereit
- Nachfrageschwankungen bringen Sie nicht aus dem Konzept

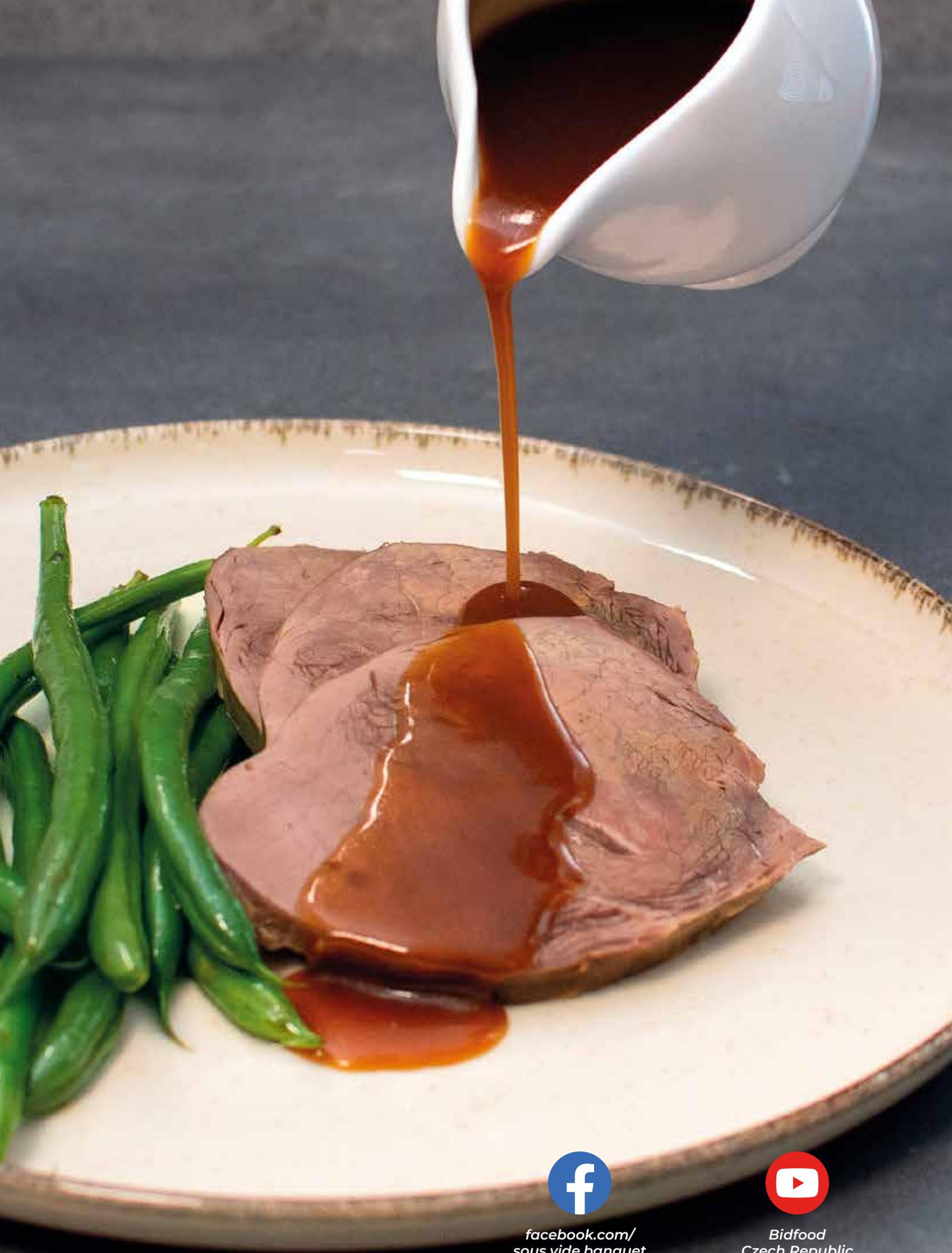
HYGIENE

- Vakuumverpackung - niemand kommt mit rohem Fleisch in Berührung
- HACCP: Schutz vor Kreuzkontaminationen
- Tierärztliche Kontrolle des eingehenden Rohmaterials und der Produktion

ERSPARNIS

- Zeitersparnis - kurze Vorbereitungszeit
- Einsparungen bei den Kosten für Energie und Personaleinsatz
- Weniger Personalaufwand, jedoch mehr produzierte Portionen





[facebook.com/
sous.vide.banquet](https://facebook.com/sous.vide.banquet)



[Bidfood
Czech Republic](https://www.youtube.com/Bidfood)



Jahr der
Veröffentlichung
2025

export@bidfood.cz